

Recetas MALTOSSEC

Una receta original de la École Valrhona



Gavotte al Natural

125 g	Claros
100 g	Azúcar glas
540 g	Agua
50 g	Mantequilla seca 84 %
50 g	Harina T55
50 g	Maltosec SOSA
4 g	Sal fina

Mezclar la harina, el azúcar glas, el agua, la mantequilla y la sal.
Añadir el Maltosec y llevarlo todo a ebullición durante 1 min.
Extender sobre una placa de silicona y hornear durante 7-8 minutos a 170 °C
Despegar con una espátula y dar forma o dejar en horizontal.

Nieve de Almendra

120 g	INSPIRATION Almendra
40 g	Pasta pura de almendra tostada piel SOSA
10 g	Aceite de avellana
3 g	Flor de sal
80 g	Maltosec SOSA

Fundir la cobertura Inspiration Almendra y añadir la pasta pura de almendras tostadas con el aceite de avellanas.
Mezclarlo todo de manera homogénea y añadir la flor de sal.
Incorporar el Maltosec y mezclar delicadamente hasta obtener un polvo de praliné.